

QUATRO CASTAS

TINTO 2016

Regional Alentejano



Conceito: O desafio para os enólogos de encontrar as quatro castas que, neste ano, apresentam a maior empatia e, em conjunto, produzem um perfil de vinho complexo e distinto.

Ano de Colheita: A Primavera teve temperaturas mais baixas e maior humidade do que em anos anteriores – condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras, implicando um cuidado acrescido nas vinhas para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano proporcionaram um período de crescimento vegetativo mais longo e, apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde do que o habitual. O tempo quente continuou ao longo da colheita, a qualidade da fruta foi excelente e, apesar do calor, os níveis de açúcar permaneceram normais, com a acidez um pouco mais baixa do que o normal.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza xistosa e estrutura franco-argilosa.
Idade média das Vinhas: 15 anos.

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Syrah, Petit Verdot.

Vinificação: Fermentação com temperaturas controladas (22 a 25°C) em lagares com pisa a pé, cubas de betão e cubas de inox.

Estágio: Estagiou durante 6 meses entre cuba de betão e barricas de carvalho francês, seguidos de mais 6 meses em garrafa, antes de ir para o mercado.

Engarrafamento: Abril 2017

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14,5%

Acidez Total: 6,4 g/l

pH: 3,6

Açúcar Redutor: 1,9 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ml

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cor rubi concentrada.

Aroma: A Touriga Nacional transmite algum floral e a Touriga Franca acrescenta as bagas pretas, num conjunto complexo e elegante complementado pelas notas de compota e algumas especiarias que lembram pimenta preta.

Palato: Na boca sente-se a textura da Touriga Franca, a firmeza e estrutura do Syrah, complementado pelo final longo e intenso providenciado pelo Petit Verdot.